MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

MARMITES À GAZ

MODÈLES : GL-20E, GL-30E, GL-40E, GL-60E

CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, M3N 1V9
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 – TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324
IMPRIMÉ AU CANADA

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À GAZ MODÈLES GL-20E, GL-30E, GL-40E, GL-60E

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

	Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessure personnelle. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.

	POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de n'importe quel autre.

	AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

AU CLIENT : Veuillez afficher bien en vue les instructions à suivre au cas où une odeur de gaz serait détectée par l'opérateur. Ces informations peuvent être obtenues de votre fournisseur de gaz local.

Ne pas obstruer le débit d'air de combustion et de ventilation.

Les environs de cet appareil doivent être dégagés et exempts de matières combustibles.

Des dégagements convenables doivent être respectés pour assurer un fonctionnement adéquat et sécuritaire.

Ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil en cas de panne d'électricité.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À GAZ MODÈLES GL-20E, GL-30E, GL-40E, GL-60E

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION PAGE

Notes importantes sur l'installation et le fonctionnement 2

1.0 Branchement des services 4

2.0 Instructions pour l'installation 5

3.0 Vérification de la performance 10

4.0 Instructions sur le fonctionnement 11

5.0 Entretien 17

6.0 Service 22

Réglages 24

Dépannage 30

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À GAZ MODÈLES GL-20E, GL-30E, GL-40E, GL-60E

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

INFORMATIONS SUR LES SERVICES :

GAZ – GL-20E – Total 100,000 BTU. Un branchement mâle de 1" NPT (voir le dessin ci-dessous pour emplacement). ☐ *Naturel* ☐ *Propane*
Pression de fonctionnement requise : Gaz naturel : 4" W.C.
– Gaz propane : 10" W.C.

GAZ – GL-30E – Total 100,000 BTU. Un branchement mâle de 1" NPT (voir le dessin ci-dessous pour emplacement). ☐ *Naturel* ☐ *Propane*
Pression de fonctionnement requise : Gaz naturel : 4" W.C.
– Gaz propane : 10" W.C.

GAZ – GL-40E – Total 100,000 BTU. Un branchement mâle de 1" NPT (voir le dessin ci-dessous pour emplacement). ☐ *Naturel* ☐ *Propane*
Pression de fonctionnement requise : Gaz naturel : 4" W.C.
– Gaz propane : 10" W.C.

GAZ – GL-60E – Total 130,000 BTU. Un branchement mâle de 1" NPT (voir le dessin ci-dessous pour emplacement). ☐ *Naturel* ☐ *Propane*
Pression de fonctionnement requise : Gaz naturel : 4" W.C.
– Gaz propane : 10" W.C.

ÉLECTRICITÉ :

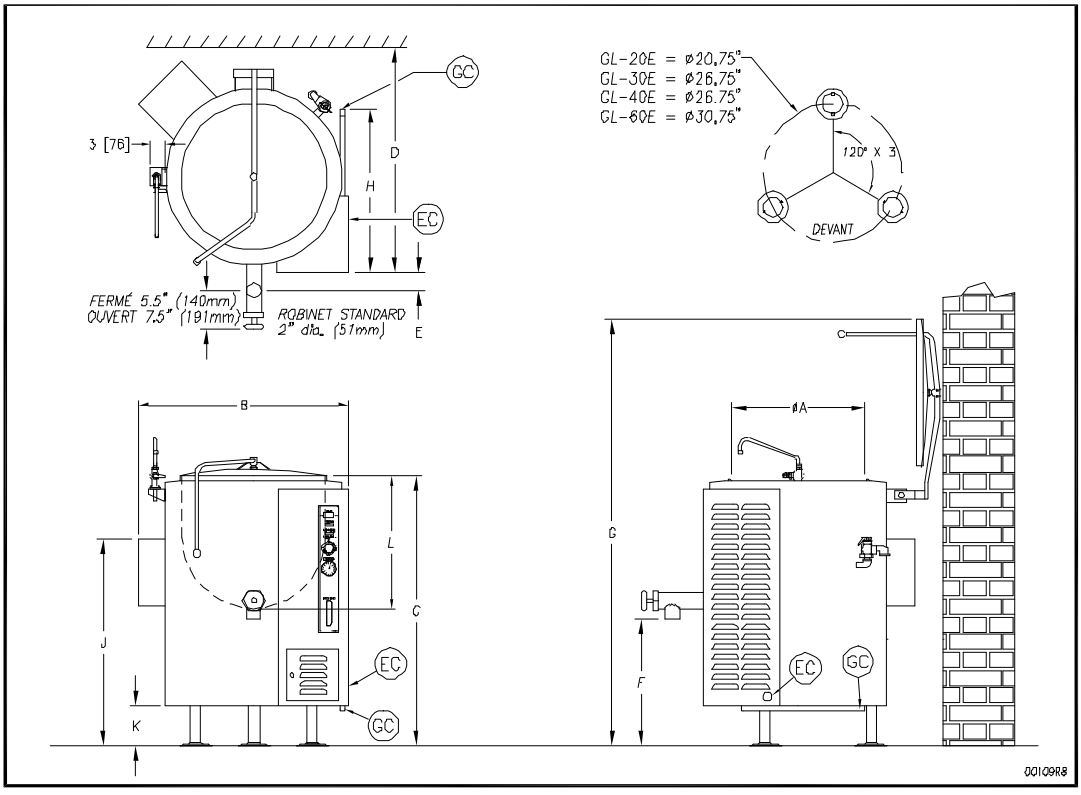
☐ *Standard : 115/60/1 – Équipé d'un cordon de 6 pieds avec une fiche à 3 broches. Ampérage maximum total 2.0.*

☐ *OPTIONNEL : 208/60/1 ou 3 phases (190 à 219 Volts) – L'alimentation doit être branchée à l'appareil – voir dessin ci-dessous. Ampérage maximum total 1.0.*

☐ *OPTIONNEL : 240/60/1 ou 3 phases (220 à 240 Volts) – L'alimentation doit être branchée à l'appareil – voir dessin ci-dessous. Ampérage maximum total 1.0.*

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ	UNITÉS	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
GL-20E	20 gallons	pouces	20	31.25	40	32	3	19	64	24	30.5	6.0	18.25
	76 litres	*mm*	*508*	*794*	*1016*	*813*	*76*	*483*	*1626*	*610*	*775*	*152*	*464*
GL-30E	30 gallons	pouces	26	35.5	39.75	38.5	2	19	67.75	29	35	6.0	17.75
	114 litres	*mm*	*660*	*902*	*1010*	*978*	*51*	*483*	*1721*	*737*	*889*	*152*	*451*
GL-40E	40 gallons	pouces	26	35.5	44	38.5	2	19	72	29	35	6.0	22
	152 litres	*mm*	*660*	*902*	*1118*	*978*	*51*	*483*	*1829*	*737*	*889*	*152*	*559*
GL-60E	60 gallons	pouces	30	40	49.5	42	2.5	21.5	85	35	39	8.0	24.62
	227 litres	*mm*	*762*	*1016*	*1257*	*1016*	*63*	*546*	*2159*	*889*	*991*	*203*	*625*



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, ou le *Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*, si applicable.

1. L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle manuelle doivent être débranchés de la canalisation d'alimentation de gaz durant tous les tests de pression de la canalisation à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3.45 kPa) (psi = lb/po^2).

2. L'appareil doit être séparé de la canalisation d'alimentation de gaz en fermant sa soupape d'arrêt individuelle manuelle durant tous les tests de pression de la canalisation d'alimentation de gaz à des pressions d'essai égales ou moindres que ½ psi (3.45 kpa).

La mise à la terre (grounding) doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*, ou le *Canadian Electrical Code, CSA C22.2*, si applicable.

Le schéma de câblage est situé à l'intérieur du couvercle du panneau de contrôle.

L'installation de la ventilation doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *Standard for Ventilation and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, ANSI/NFPA 96*.

VENTILATEURS ET HOTTES DE VENTILATION : Les hottes sont installées au-dessus des cuisinières, fours, marmites et autres pour assurer la ventilation. Il est souhaitable que la hotte excède l'appareil de 6" et qu'elle soit installée à 6.5' du plancher. Les filtres doivent être installés à un angle de 45 degrés ou plus avec l'horizontale. Cette position empêche la graisse de dégoutter et facilite l'enlèvement de la graisse qui s'est accumulée dans le récipient installé avec le filtre. Un puissant ventilateur d'évacuation peut causer un vide (vacuum) dans le local et peut nuire au bon fonctionnement des brûleurs ou peut même éteindre les flammes des veilleuses. En pratiquant des ouvertures d'air d'une grandeur équivalente à la surface du ventilateur, le problème d'aspiration sera résolu. Assurez-vous que le ventilateur est en position ARRÊT (OFF), avant de vérifier un appareil qui ne fonctionne pas convenablement.

VENTILATEUR MURAL : Devrait être installé au moins à 2 pieds au-dessus de l'ouverture d'évacuation située au-dessus de l'appareil.

DÉGAGEMENTS : Un dégagement suffisant doit être assuré dans l'allée, ainsi que sur le côté et l'arrière. Des dégagements suffisants doivent également être assurés pour fournir l'air à la chambre de combustion et également pour faciliter le service :
CÔTÉS : 6 pouces.
ARRIÈRE : 2 pouces au conduit d'évacuation.
PLANCHERS : Pattes de 6 pouces ou pattes de 8 pouces.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

Les appareils doivent être installés de façon à ce que les sorties d'évacuation et la ventilation ne soient pas obstruées. Assurez-vous également d'une alimentation d'air adéquate. Ne pas bloquer les côtés avant et droit inférieurs de l'appareil, qui servent d'entrées pour l'air de combustion. Le fond de la section des contrôles devra aussi rester dégagé.

POUR INSTALLER :

1. Déballer soigneusement. Veuillez signaler immédiatement à la compagnie de transport, tout dommage survenu pendant le transport.

2. Placer l'appareil en position. Assurez-vous de respecter les dégagements minimums, tels que mentionnés ci-haut.

3. Pour mettre de niveau, utiliser un niveau de construction en le déplaçant dans toutes les directions sur le dessus de la marmite (avec le couvercle soulevé).

    1. Unités sur pattes – régler le pied ajustable de chaque patte pour compenser les inégalités du plancher.

    2. Unités avec roulettes - desserrer les écrous de blocage, tourner les roulettes vers le haut ou le bas tel que requis et resserrer les écrous de blocage.

4. Assurez-vous de laisser des dégagements suffisants pour le nettoyage, l'entretien et le service.

5. La soupape de sûreté est située sur le côté arrière droit de l'appareil. Cet espace devrait être dégagé et devrait également être un espace où les utilisateurs n'ont pas accès. Le coude sur la soupape de sûreté doit être tourné en direction du sol. Un tuyau 3/4" NPT, d'une longueur maximale de 3 pieds, peut être utilisé comme rallonge vers le plancher, mais ne doit pas être raccordé directement à un drain. Il doit être ouvert à l'atmosphère.

6. Vérifier le manomètre sur le panneau de façade avant le fonctionnement. Si l'indicateur ne se situe pas dans la zone verte de vacuum (en-dessous de 0 psi), référez-vous au "Rétablissement du vacuum" dans la section SERVICE, une fois les instructions d'installation complétées.

RACCORDEMENT DU GAZ

La plaque signalétique, située sur le côté inférieur droit de l'appareil, indique la sorte de gaz qui doit alimenter votre appareil. NE LE RACCORDEZ JAMAIS à une autre sorte de gaz.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

Une entrée 1" NPT est prévue à l'arrière pour le raccordement. Chaque unité est munie d'un régulateur de pression interne ajusté à 4" W.C. (colonne d'eau) de pression de tubulure pour le gaz naturel et 10" W.C. pour le gaz propane. Utiliser le bouchon 1/8" NPT sur la tubulure du brûleur pour vérifier la pression.

Une alimentation de gaz adéquate est primordiale. Des conduits trop petits ou à basse pression vont restreindre le volume de gaz nécessaire à un bon fonctionnement. Il est recommandé d'utiliser une pression d'alimentation constante minimale de 6" W.C. (colonne d'eau) pour le gaz naturel et une pression minimale de 11" W.C. pour le gaz propane. Lorsque tous les appareils fonctionnent simultanément, la pression de tubulure de tous ces appareils ne devrait pas afficher de chute appréciable. Des fluctuations supérieures à 25% sur le gaz naturel, et à 10% sur le gaz propane, vont créer des problèmes sur les veilleuses et vont affecter les caractéristiques de fonctionnement des brûleurs. Contactez votre compagnie de gaz pour obtenir les grandeurs adéquates des conduits d'alimentation.

Purger le conduit d'alimentation afin d'y enlever les poussières, saletés ou toute autre matière étrangère avant de raccorder le conduit de l'unité. Il est recommandé d'installer un robinet d'arrêt manuel individuel sur le conduit d'alimentation de l'appareil. Pour tous les raccords filetés, utiliser une pâte à joints de tuyaux qui est adéquate pour le gaz propane. Vérifier soigneusement tous les raccords de tuyaux pour y détecter les fuites de gaz.

	AVERTISSEMENT : N'utiliser seulement que de l'eau savonneuse pour vérifier toutes les sortes de gaz. Ne jamais utiliser une flamme vive pour vérifier les fuites de gaz. Tous les raccords doivent être vérifiés pour les fuites, une fois que l'unité est en opération.

NOTA : Lorsque requis, le conduit d'évent provenant du régulateur de pression de l'appareil sera installé à l'extérieur en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, avec le *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, ou le *Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1*, si applicable.

NOTA : Si l'appareil doit être installé à une altitude de 2000 pieds (610 m) et plus et si cette information n'a pas été spécifiée lors de la commande, veuillez contacter le département de service. Un manquement à l'installation des grandeurs adéquates d'orifices peut annuler la garantie.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

RACCORDEMENT DE L'EAU

Sur les appareils munis d'un robinet de remplissage d'eau (optionnel), raccorder une alimentation d'eau (minimum 1/4" NPT) au robinet à l'aide d'un raccord femelle 1/4" NPT. Sur les appareils avec deux robinets (chaud et froid), on doit raccorder l'alimentation d'eau chaude avec le robinet d'eau chaude (rouge) et l'alimentation d'eau froide avec le robinet d'eau froide (bleu). L'usage de boyaux de plastique ou de caoutchouc n'est pas recommandé, ceux-ci pouvant fondre au contact de la paroi chaude de la marmite.

	AVERTISSEMENT : Pour un appareil équipé avec des roulettes, l'installation sera effectuée avec un raccord conforme au standard pour raccords d'appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69-CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme au standard pour dispositifs de débranchement rapide pour usage avec le gaz, ANSI Z21.41-CSA 6.9. Des moyens adéquats devront être utilisés pour limiter le mouvement de l'appareil et ce, sans faire usage du raccord, ni du dispositif de débranchement rapide, ni de la plomberie adjacente pour limiter le mouvement de l'appareil. Les dispositifs de blocage peuvent être fixés au fond de l'appareil directement en-dessous de la soupape de sûreté. Si l'appareil est muni d'un robinet de remplissage d'eau (optionnel), celui-ci doit également être installé avec un tube d'alimentation d'eau flexible, un dispositif de débranchement rapide et un amortisseur de tension.

	AVERTISSEMENT : Veuillez procéder d'abord au raccordement du gaz avant d'effectuer les connexions à l'alimentation électrique.

1. 120 VAC - 60 Hz - Monophasé.

   Les appareils avec cette spécification sont équipés en usine d'un cordon à 3 fils et d'une fiche à 3 broches, qui s'adapte dans tous les réceptacles standards 120 V à 3 broches (GROUND). Une alimentation séparée de 15 ampères est requise pour chaque appareil.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

	AVERTISSEMENT : INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE Pour assurer votre sécurité contre les électrocutions, cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (ground). Cette fiche doit être branchée directement dans un réceptacle à trois broches adéquatement mis à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de la fiche (unités 120V seulement).

2. 208/240 VAC - 60 Hz - Monophasé et triphasé.

   Les appareils portant cette spécification sont équipés d'un transformateur à l'usine. Pour faire la connexion des fils d'alimentation, enlever le couvercle de la boîte du transformateur à l'arrière droite de l'appareil. Passer les fils d'alimentation et de mise à la terre par le trou du couvercle et installer un amortisseur de tension (strain relief). Faire la connexion des fils à la borne primaire du transformateur tel que requis par la tension d'alimentation. Connecter le fil de mise à la terre à la patte de mise à la terre. Replacer le couvercle. Les unités triphasées sont câblées comme ci-haut en utilisant seulement deux fils d'alimentation. Le troisième fil n'est pas branché et doit donc être isolé adéquatement à son extrémité.

3. 220 VAC - 50 Hz - Monophasé.

   Les appareils portant cette spécification doivent être câblés exactement comme expliqué en (2) ci-haut.

3.0 VÉRIFICATION DE LA PERFORMANCE

Les points techniques suivants doivent être vérifiés par un technicien qualifié avant ou à l'intérieur des 30 premiers jours de fonctionnement :

1. Vérifier la sorte de gaz.
2. Vérifier la tension (voltage), cycle et phase.
3. Pression du gaz.
4. Raccordements internes de gaz.
5. Connexions électriques internes.
6. Veilleuses - réglage et allumage.
7. Brûleurs - réglage et allumage.
8. Thermostat - vérifier le cycle de fonctionnement.
9. Soupape de contrôle du gaz - vérifier le fonctionnement.
10. Vérifier l'assemblage du couvercle et de sa charnière.
11. Robinet de vidage - vérifier le fonctionnement.
12. Instruire l'utilisateur sur les procédures de nettoyage.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

En cas de défaillance de l'appareil, veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

	AVERTISSEMENT : Dans l'éventualité d'une défaillance de l'allumage du brûleur principal, on devra respecter une période de purge de 5 minutes avant de rétablir le processus d'allumage.

	AVERTISSEMENT : Dans l'éventualité où une odeur de gaz serait détectée, fermer l'appareil à la soupape d'arrêt principale et contacter votre compagnie de gaz ou fournisseur de gaz pour le service.

	ATTENTION : Si vous sentez du gaz pendant la procédure d'allumage, fermez immédiatement l'alimentation de gaz jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

INSTRUCTIONS DU CONTRÔLE DE GAZ :

Votre appareil ne nécessite pas un allumage avec une allumette.

A. ALLUMAGE

1. Placer le thermostat et l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).
2. Ouvrir la porte d'accès du panneau de contrôle située sur le côté droit inférieur.
3. Tourner le cadran de la soupape de contrôle en position MARCHE (ON), en tournant le bouton de contrôle dans un sens anti-horaire (C.C.W.) – NOTE : toutes les soupapes de gaz extérieures à l'appareil doivent être ouvertes.
4. Placer l'interrupteur ALIMENTATION (POWER) en position MARCHE (ON).
5. Placer TEMP CUISSON (COOK TEMP) au réglage voulu. Le voyant rouge CUISSON (COOKING) restera allumé jusqu'à ce que le réglage voulu soit atteint.
6. À ce moment, le module d'allumage déclenchera des étincelles à la veilleuse, jusqu'à ce que la veilleuse soit allumée, ou pendant 90 secondes (un léger cliquetis se fera entendre).

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

INSTRUCTIONS DU CONTRÔLE DE GAZ : (Suite)

7. Lorsque la veilleuse est allumée, le module d'allumage s'arrêtera automatiquement et, à l'intérieur de 15 secondes, les brûleurs s'allumeront. S'il n'y a pas d'allumage après la période de 90 secondes, l'appareil s'arrêtera complètement en fermant le gaz; toutefois le module d'allumage continuera de déclencher des étincelles. Sur les nouvelles installations (où l'on peut retrouver une quantité considérable d'air dans les conduites de gaz) on devra répéter plusieurs fois le cycle d'allumage MARCHE (ON) – ARRÊT (OFF) en tenant compte des périodes d'arrêts (lockouts), jusqu'à ce que l'air soit expulsé (purgé) des conduites de gaz.

B. ARRÊT

1. EN ATTENTE

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF) et le thermostat en position ARRÊT (OFF).

2. COMPLET

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF) et le thermostat en position ARRÊT (OFF).

2. Tourner le cadran de la soupape de contrôle de la position MARCHE (ON) à la position ARRÊT (OFF).

3. Fermer ARRÊT (OFF) toutes les soupapes principales d'alimentation de gaz.

C. POUR RALLUMER

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position MARCHE (ON).

Veuillez noter que la veilleuse et l'allumage électronique ne sont pas activés par le thermostat. La veilleuse est automatiquement allumée et contrôlée à chaque fois que l'interrupteur d'alimentation est placé en position MARCHE (ON). Toutefois, si la veilleuse s'éteint, dû à une interruption temporaire, le module d'allumage la rallumera automatiquement sans déranger le cycle de cuisson, à moins qu'un arrêt complet (lockout) ne survienne.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

DÉFAILLANCE DU MODULE D'ALLUMAGE :

Dans l'éventualité d'une défaillance du module d'allumage, l'appareil peut toutefois être mis en fonctionnement en suivant attentivement les instructions suivantes :

1. Placer le thermostat en position ARRÊT (OFF), en le tournant anti-horaire (C.C.W.).

2. Placer l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).

3. ATTENDRE AU MOINS 5 MINUTES AVANT DE RALLUMER.

4. Tourner le cadran de la soupape de contrôle en position MARCHE (ON) (s'il ne l'est pas déjà).

5. Placer l'interrupteur d'alimentation en position MARCHE (ON).

6. Attendre deux minutes et dix secondes et ensuite allumer immédiatement la veilleuse à l'aide d'une longue allumette.

7. Dans les 10 à 15 secondes suivantes, la soupape de gaz permettra au gaz d'alimenter le brûleur principal, lorsque le thermostat sera en position MARCHE (ON).

8. La veilleuse restera maintenant allumée aussi longtemps que l'interrupteur d'alimentation sera en position MARCHE (ON). Si l'interrupteur d'alimentation est en position ARRÊT (OFF), répéter les instructions décrites ci-haut. Il est entendu que l'appareil sera utilisé de cette façon seulement dans les situations d'urgence et seulement sous surveillance (ne pas laisser la veilleuse allumée toute la nuit et fermer l'interrupteur d'alimentation). Un technicien de service qualifié devra être appelé rapidement.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

CONTRÔLES DU PANNEAU DE FAÇADE :

1. Interrupteur d'alimentation

   Cet interrupteur met en marche et arrête l'alimentation de l'appareil. On doit le mettre à MARCHE (ON) pour chauffer la marmite. Il devrait être placé en position ARRÊT (OFF) si la marmite n'est pas utilisée pendant une longue période.

2. Voyant de cuisson (rouge)

   Ce voyant est allumé lorsque les brûleurs principaux sont en opération. Sur les appareils à veilleuse permanente, ce voyant peut être allumé même si les brûleurs sont éteints, dans les cas où la veilleuse est éteinte. Consulter les instructions d'allumage.

3. Voyant de bas niveau d'eau (jaune)

   Toutes les marmites sont fournies avec la bonne quantité d'eau distillée dans le vaisseau sous pression. Cependant, si le niveau d'eau baisse au point de nuire au fonctionnement, la marmite ne chauffera pas et ce voyant s'allumera. Voir "Ajout d'eau" dans la section SERVICE de ce manuel.

4. Thermostat

   Le thermostat procure la température de fonctionnement désirée à l'intérieur de la marmite.

5. Manomètre

   Le manomètre indique la pression d'opération interne de la marmite. Lorsque froid, l'indicateur du manomètre devrait se situer dans la zone verte de vacuum. Si ce n'est pas le cas, consulter la section "Rétablissement du vacuum" dans la section SERVICE de ce manuel. Dans des conditions normales et avec la marmite vide (thermostat réglé à 275 degrés Fahrenheit), la pression atteindra 30 psi (psi = lb/po^2). Lorsque la marmite est remplie, la pression peut chuter considérablement.

6. Tube indicateur

   Le tube indicateur indique le niveau d'eau minimum et maximum dans le vaisseau de la marmite. Si le niveau d'eau tombe en-dessous du niveau minimum, on devra rajouter de l'eau distillée. Voir la section "Ajout d'eau" de la section SERVICE de ce manuel.

7. Soupape de sûreté

   La soupape de sûreté est un dispositif de sécurité qui empêche la pression interne du vaisseau de la marmite d'excéder 50 psi. Elle ne doit jamais être altérée ou modifiée.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

FONCTIONNEMENT AU QUOTIDIEN

L'opération quotidienne consiste à placer l'interrupteur d'alimentation en position MARCHE (ON) et ensuite de placer le thermostat à la température désirée.

Il est recommandé de préchauffer la marmite avant de l'utiliser. Toutefois, le lait et les produits à base d'œufs devraient être placés dans la marmite avant le chauffage, ceci pour éviter le collage sur la paroi. Le cycle de préchauffage est terminé lorsque le voyant de cuisson s'éteint pour la première fois.

Mettre l'appareil en position ARRÊT (OFF) par l'interrupteur d'alimentation, à la fin de chaque journée ou si la marmite n'est pas utilisée pour une longue période.

Nettoyer tel que requis ou quotidiennement. Consulter "Nettoyage" dans la section ENTRETIEN.

Les appareils équipés de roulettes ont été installés avec un blocage pour limiter leur mouvement et pour prévenir les dommages sur le système de branchement d'alimentation du gaz. Si le débranchement de ce blocage s'avère nécessaire pour bouger l'appareil pour fins de nettoyage ou autres, veuillez le rebrancher lorsque l'appareil sera retourné à sa position initiale.

La mise en marche de l'interrupteur d'alimentation amorce le cycle d'allumage de la veilleuse. Le module d'allumage amorcera des étincelles. Il fera ainsi des étincelles jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Après 90 secondes, un arrêt complet s'effectuera. Cette opération coupe le gaz à la veilleuse et aux brûleurs, même si le module d'allumage continue de faire des étincelles. Une fois qu'un arrêt complet est survenu, on devra placer l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF) et ensuite, en position MARCHE (ON) afin d'amorcer le cycle d'allumage de la veilleuse.

Si la veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement, l'appareil procédera avec la même séquence pour se rallumer lui-même.

Une fois que la veilleuse est allumée, le gaz circulera vers les brûleurs si le thermostat est en mis en position MARCHE (ON).

CONSEILS PRATIQUES :

Pour faciliter le nettoyage, ajouter de l'eau froide dans la marmite immédiatement après en avoir vidé le contenu.

Lors de la cuisson d'aliments contenant du vinaigre, des tomates ou beaucoup de sel, nettoyer la marmite immédiatement après usage pour éviter des piqûres (source de corrosion).

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

CONSEILS PRATIQUES : (Suite)

Ne pas utiliser de sel pour nettoyer la marmite. Ceci causera des égratignures sur la surface.

Si vous utilisez de l'eau salée pour cuire des fruits de mer, assurez-vous de rincer et laver la marmite entièrement et à fond.

Chauffer le lait et les produits à base d'œufs graduellement à leur température dans une marmite froide pour empêcher le produit de coller sur les côtés.

Lorsque vous planifiez d'utiliser toute la capacité de la marmite, réservez un espace en haut pour pouvoir remuer sans renverser.

Lorsque vous préparez un mélange pour pouding, placer la poudre dans la marmite froide, ajouter un peu de liquide et remuer pour former une pâte. Faire chauffer la marmite et rajouter le reste du liquide. Ensuite suivre les instructions de la recette.

Pour faire dorer la viande, faire chauffer la marmite à la température voulue avant d'y mettre la viande. Ceci emprisonne les jus à l'intérieur de la viande.

SYSTÈME DE VENTILATION : Au moins deux fois par année, le système de ventilation devrait être inspecté et nettoyé.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER LE GAZ :

Ces conseils pourront sûrement vous aider à développer de nouvelles habitudes pour économiser l'énergie. En utilisant moins de gaz naturel ou de propane, on économise à la fois l'énergie et les dollars.

1. Fermer l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

2. Contrôler les périodes de préchauffage.

3. Utiliser le couvercle, lorsque c'est possible.

4. Entretenir la marmite adéquatement.

5.0 ENTRETIEN

Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

À tous les jours :

Nettoyer les surfaces visibles et accessibles.

À tous les mois :

Nettoyer autour du mélangeur d'air du brûleur principal, de la veilleuse et des panneaux à persiennes, si la graisse ou les peluches se sont accumulées.

DEUX FOIS PAR ANNÉE : (Minimum)

Assurez-vous les services d'un technicien qualifié pour nettoyer et régler l'appareil pour assurer une performance maximale.

L'usage de produits de nettoyage corrosifs est FORTEMENT DÉCONSEILLÉ.

Les produits de nettoyage qui renferment des chlorures, des acides ou des sels sont corrosifs et leur utilisation peut causer des piqûres sur le métal et de la corrosion lorsqu'ils sont utilisés fréquemment; ceci raccourcira la durée de vie de l'appareil.

S'ils survenaient, les états de piqûres et de corrosion ne seront pas couverts par la garantie.

Veuillez suivre les instructions de nettoyage recommandées. Utiliser un détergent doux, de l'eau tiède et rincer à fond.

Ne jamais vaporiser d'eau dans les contrôles électriques.

AVIS : Le robinet de vidage possède une tige recouverte d'un caoutchouc vulcanisé pour plus d'étanchéité. Ne pas le fermer avec une pression excessive. Ceci peut faire décoller le caoutchouc et ainsi endommager la tige en permanence. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

5.0 ENTRETIEN (Suite)

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

	AVERTISSEMENT : Ne jamais vaporiser d'eau dans les contrôles ou les composants électriques!

	ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation.

	ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.

Votre marmite devrait être nettoyée immédiatement après chaque utilisation ou lorsque vous cuisez un produit différent. Avant le nettoyage, assurez-vous que la marmite est suffisamment refroidie pour pouvoir la toucher.

1. Rincer à fond l'intérieur de la marmite et vider pour y enlever les particules de nourriture.

2. En utilisant une brosse de nylon, nettoyer la marmite avec un détergent doux et de l'eau. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de poudre à récurer qui vont égratigner l'acier inoxydable. La laine d'acier laisse de petits fragments d'acier qui peuvent rouiller.

3. Rincer à fond l'intérieur de la marmite avec de l'eau propre. Vider la marmite en la basculant ou en utilisant le robinet de vidage, selon le modèle, afin de vider le détergent et l'eau de rinçage dans le drain.

4. Essuyer l'extérieur de la marmite avec un linge propre et humide.

	AVERTISSEMENT : Si vous nettoyez un robinet assemblé à la marmite, assurez-vous que la marmite est entièrement vidée de son contenu.

5.0 ENTRETIEN (Suite)

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE (Suite)

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE

1. Si la marmite possède un robinet de vidage, tourner le gros écrou hexagonal dans un sens anti-horaire (C.C.W.) jusqu'à ce qu'il soit entièrement dégagé des filets. Saisir la poignée du robinet et retirer lentement la tige du robinet et le disque. Ne pas cogner le disque sur des surfaces dures, ce qui peut l'endommager et rendre ensuite le robinet non étanche. Laver la tige du robinet, le disque et la poignée. Insérer une brosse de nylon, mouillée avec un détergent et de l'eau, à l'intérieur du corps du robinet et du tube tangent de vidage. Brosser vigoureusement.

2. Replacer l'assemblage de la tige du robinet et visser l'écrou hexagonal jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Rincer la marmite avec de l'eau propre et tiède.

3. Laisser le robinet de vidage ouvert lorsque la marmite n'est pas utilisée.

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE À TOURNANT CONIQUE

1. Tout d'abord, enlever le bouchon en enlevant la poignée, ensuite tourner le bouchon pour l'aligner avec la tige et retirer avec les deux mains. Il est important d'utiliser les deux mains parce que le bouchon est lourd.

2. Déposer le bouchon dans un seau de plastique contenant une solution savonneuse. Le seau de plastique s'avère le mieux, parce qu'il réduit la possibilité d'ébrécher ou d'égratigner le bouchon. Si le bouchon s'égratigne, il ne pourra pas sceller correctement et causera des fuites.

3. Utiliser un linge doux ou une brosse douce et nettoyer toutes les surfaces.

4. En utilisant les deux mains, enlever le robinet de l'eau savonneuse et rincer à fond dans un autre seau de plastique qui contient de l'eau fraîche.

5. Nettoyer la marmite comme à l'accoutumée.

6. Une fois que la marmite est nettoyée, remettre le bouchon dans le corps. Assurez-vous que le bouchon est inséré dans l'entaille et tourné. Assurez-vous que le bouchon est serré et bien placé avant de mettre le robinet en opération.

Si vous nettoyez l'assemblage du corps et du bouchon, enlever le bouchon et suivre les instructions ci-haut. Lorsque vous avez terminé avec le bouchon, suivre les mêmes instructions que pour le lavage du corps. Toujours utiliser les deux mains lorsque vous manipulez le bouchon. Réassembler le bouchon dans le corps et utiliser comme à l'accoutumée.

5.0 ENTRETIEN (Suite)

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE (Suite)

CE QU'IL FAUT FAIRE SI LA CORROSION DE SURFACE APPARAÎT

Les ustensiles de métal ne devraient jamais être utilisés parce qu'ils égratignent la surface de la marmite, pouvant provoquer un début de rouille. Pour enlever les accumulations de rouille de surface causées par l'usage d'ustensiles (par mégarde), on devra suivre les procédures suivantes.

	ATTENTION : Veuillez respecter cette procédure, sinon vous risquez d'endommager votre appareil!

1. Utiliser du vinaigre blanc non dilué avec un tampon à récurer non abrasif (plastique) ou un linge sur la surface affectée pour y enlever les taches de rouille. Pendant toute la durée du processus de nettoyage, l'appareil ne doit pas être chauffé et doit demeurer à la température de la pièce.

2. Si les taches ne disparaissent pas, on peut ajouter du vinaigre sur la surface et faire tremper, mais avec une exposition d'une heure maximum.

3. Rincer à fond tout le vinaigre avec de l'eau fraîche et propre. Assécher la surface complètement et attendre une heure avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson.

En suivant des procédures d'entretien quotidien et périodique, vous prolongerez la durée de vie de votre équipement. Les conditions climatiques – comme l'air salin – peuvent demander un nettoyage plus à fond et fréquent, sinon la durée de vie de l'équipement pourrait en être défavorablement affectée.

ACIER INOXYDABLE

Pour enlever la poussière, la graisse ou autre reste sur l'acier inoxydable, utiliser un savon ordinaire et de l'eau (avec ou sans détergent) à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Assécher à fond avec un linge propre. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de nettoyeur corrosif.

Pour enlever la graisse et les éclaboussures d'aliments ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'appareil, appliquer du détergent sur un linge humide ou une éponge et frotter le métal dans le sens du grain de polissage. En frottant le plus doucement possible et de cette façon (sens des lignes) on ne ternira pas le fini de l'acier inoxydable. NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE.

5.0 ENTRETIEN (Suite)

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE (Suite)

ACIER INOXYDABLE (Suite)

Le calcaire et les dépôts brûlés qui ne peuvent être enlevés de la façon expliquée ci-haut, peuvent être enlevés en frottant la surface avec un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER, parce que les particules de fer incrustées dans la surface rouilleront et finiront par altérer le fini. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSE D'ACIER, DE TAMPONS RÉCURANTS EN ACIER (EXCEPTÉ EN ACIER INOXYDABLE), DE GRATTOIR OU AUTRES OUTILS EN ACIER. Les surfaces qui sont ternies vont accumuler la poussière plus rapidement et vont devenir plus difficiles à nettoyer. Ces surfaces peuvent devenir plus vulnérables à une attaque de la corrosion. Un repolissage serait alors requis.

POUR ENLEVER LA DÉCOLORATION : Des zones foncées apparaissent quelquefois sur l'acier inoxydable lorsque la surface a été soumise à une chaleur excessive. Ces zones foncées sont le résultat d'un épaississement de la surface de protection de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La décoloration peut normalement être enlevée selon la méthode ci-haut. Cependant, les décolorations tenaces peuvent exiger de frotter d'une façon plus vigoureuse dans le sens du grain du métal, en utilisant un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE avec une poudre à récurer. La décoloration peut être amoindrie en éliminant ou en réduisant la chaleur à l'équipement pendant les temps morts.

Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à fond et drainées avant de commencer la cuisson dans la marmite.

PANNEAU DE CONTRÔLE : Le panneau de contrôle au fini texturé devrait être nettoyé avec de l'eau tiède et un savon doux. Ne jamais utiliser de linge abrasif ou de laine d'acier. Ne jamais utiliser de solvant nettoyant à base d'hydrocarbure.

6.0 SERVICE

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

GÉNÉRALITÉS

Lorsque des problèmes surviennent, il est toujours préférable de vérifier si l'appareil a été raccordé à l'alimentation de gaz et à la tension pour lesquelles il a été assemblé. Cette vérification peut être effectuée en examinant la plaque signalétique sur le côté inférieur droit de l'appareil. Cette plaque indique le type de gaz et la tension (voltage) appropriés à l'appareil.

Les schémas de câblage de l'appareil sont situés dans une petite enveloppe collée à l'endos du panneau de contrôle de façade.

		Diamètre de l'orifice	
Modèle	Puissance totale	Naturel	Propane
GL-20E	100,000 BTU/Heure	29	44
GL-30E, GL-40E	100,000 BTU/Heure	29	44
GL-60E	130,000 BTU/Heure	23	39

PRESSION DE TUBULURE

Gaz naturel - 4 pouces W.C. Gaz propane - 10 pouces W.C.

VEILLEUSES

Le réglage de la veilleuse se fait sur la soupape de contrôle du gaz située derrière la porte d'accès au bas de la façade. Il est situé au centre du côté gauche du contrôle, juste en dessous de la grosse vis à tête fendue (Voir Figure 1). Enlever la grosse vis (cap screw) pour pouvoir accéder à la petite vis de réglage à tête fendue utilisée pour le réglage de la flamme de la veilleuse.

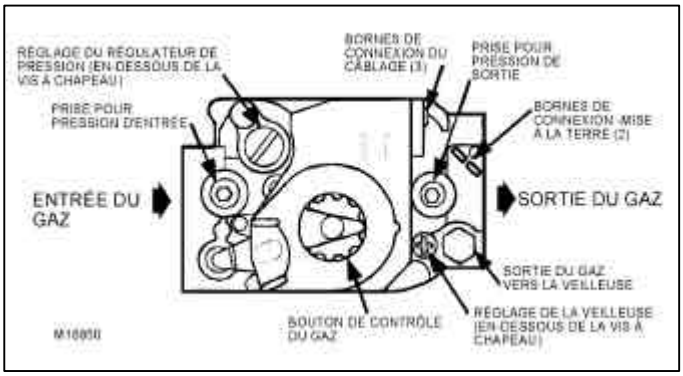

RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION (EN DESSOUS DE LA VIS À CHAPEAU)
BORNES DE CONNEXION DU CÂBLAGE (3)
PRISE POUR PRESSION DE SORTIE
PRISE POUR PRESSION D'ENTRÉE
BORNES DE CONNEXION -MISE À LA TERRE (2)
ENTRÉE DU GAZ
SORTIE DU GAZ
SORTIE DU GAZ VERS LA VEILLEUSE
BOUTON DE CONTRÔLE DU GAZ
RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE (EN DESSOUS DE LA VIS À CHAPEAU)
M16650

Figure 1
Vue de dessus de la soupape de contrôle du gaz.

6.0 SERVICE (Suite)

Enlever l'écran protecteur qui recouvre les brûleurs afin d'apercevoir la veilleuse. La veilleuse doit être réglée de la façon suivante :

Réglage de la flamme de la veilleuse

La flamme de la veilleuse devrait recouvrir la tige du capteur d'allumage de 3/8 à 1/2 pouce (10 à 13 mm). Référer à la Figure 2. Pour régler la flamme de la veilleuse :

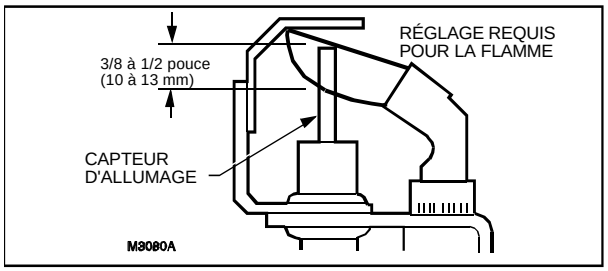


Figure 2 – Réglage requis pour la flamme.

1. Enlever la vis (cap screw) qui recouvre la vis d'ajustement de la veilleuse. Voir la Figure 1.

2. Tourner la vis intérieure d'ajustement dans le sens horaire (C.W.) pour diminuer ou anti-horaire (C.C.W.) pour augmenter la flamme de la veilleuse.

3. Replacez toujours la vis (cap screw) qui recouvre la vis d'ajustement et vissez-la fermement pour assurer un bon fonctionnement.

DIAMÈTRE DES ORIFICES POUR VEILLEUSES :

MODÈLE	NATUREL	PROPANE
GL-20E, GL-30E, GL-40E, GL-60E	.018 po.	.010 po.

RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Le régulateur de pression du gaz est intégré à la soupape de contrôle du gaz située derrière la porte d'accès au bas de la façade. Le réglage du régulateur de pression est situé sur le côté inférieur droit du contrôle de gaz (voir Figure 1). On doit enlever la grosse vis à tête fendue (cap screw) pour accéder à la vis d'ajustement.

6.0 SERVICE (Suite)

RÉGLAGES

Pour vérifier la pression de la tubulure, on doit utiliser un manomètre raccordé à la prise de pression de 1/8" NPT située sur la tubulure. Une fois le gaz fermé, raccorder le manomètre (ou autre instrument de pression) à la tubulure en utilisant le raccord approprié à votre indicateur.

1. Mettre l'appareil en marche et les brûleurs en opération et lire la pression de la tubulure. La pression devrait être de 4 pouces colonne d'eau (W.C.) (+/- .2 pouce W.C.) pour le gaz naturel et de 10 pouces colonne d'eau (W.C.) pour le gaz propane. Régler le régulateur de pression du gaz pour obtenir la pression adéquate. Consulter la plaque signalétique sur le côté inférieur droit de l'appareil pour confirmer le type de gaz requis et la pression de tubulure exacte pour votre appareil.

Lorsque la pression a été correctement réglée, arrêter l'appareil. Enlever l'instrument de mesure de pression et replacer le bouchon 1/8" NPT sur la tubulure. Replacer le bouchon du régulateur et fermer la porte d'accès.

THERMOSTAT

Le réglage du thermostat ne doit pas être modifié. Vérifier ce qui suit avant de changer le thermostat.

1. Quand la marmite est froide, l'indicateur de pression du manomètre doit se situer dans la zone verte de vacuum (en-dessous de 0 psi). Sinon, consulter la section "Rétablissement du vacuum".

2. Vérifier si l'interrupteur de pression n'est pas réglé trop haut ou trop bas, ce qui causerait ce problème de réglage. Un voltmètre devrait être utilisé par un technicien qualifié, pour déterminer lequel entre l'interrupteur de pression ou le thermostat fait actuellement fonctionner les brûleurs. Si l'interrupteur de pression est en cause, voir la section "Interrupteur de pression".

Après avoir vérifié que l'interrupteur de pression est réglé et fonctionne adéquatement, le thermostat peut être réglé en utilisant la vis de pression à l'intérieur de la tige. Le thermostat doit arrêter (off) le cycle à une pression de manomètre de 30 psi (psi = lb/po^2). Tourner la vis de pression dans le sens horaire (C.W.) pour diminuer la pression et anti-horaire (C.C.W.) pour augmenter la pression.

L'INTERRUPTEUR DE PRESSION

L'interrupteur de pression ne doit pas être réglé, à moins que l'on ait déterminé qu'il soit la cause du problème de pression. Voir la section "Thermostat" afin de déterminer si le problème provient de l'interrupteur de pression ou du thermostat.

6.0 SERVICE (Suite)

L'INTERRUPTEUR DE PRESSION (Suite)

Les principales difficultés rencontrées par un interrupteur de pression mal réglé sont :

1. Ouverture de la soupape de sûreté, surtout au préchauffage à froid jusqu'à 275 degrés Fahrenheit (135ºC) (Interrupteur de pression réglé trop haut).

2. Les brûleurs sont éteints par l'interrupteur de pression, au lieu du thermostat. (Interrupteur de pression réglé trop bas).

L'interrupteur de pression est pré-réglé en usine pour un fonctionnement adéquat. Il est ajusté à une pression maximum, tout en empêchant la soupape de sûreté d'ouvrir. Cet ajustement variera un peu d'une marmite à l'autre à cause des variations dans les soupapes de sûreté. Pendant le préchauffage jusqu'au réglage maximum du thermostat (275 degrés Fahrenheit) (135ºC), à partir d'un démarrage à froid ou d'un ajustement à basse température, la température peut excéder (overshoot) le réglage du thermostat et éteindre les brûleurs par l'interrupteur de pression. Il s'agit d'une condition normale. Toutefois, quand la marmite vide aura effectué quelques cycles – MARCHE (ON) / ARRÊT (OFF) – le thermostat reprendra ses fonctions pour contrôler l'unité.

RÉGLAGES DE L'INTERRUPTEUR DE PRESSION :

1. Pour accéder à l'interrupteur de pression il faut enlever le panneau de façade. Enlever les vis de chaque côté du panneau. Assurez-vous de soutenir le panneau afin d'éviter une tension excessive sur le câblage.

2. Pour augmenter le réglage de la pression, tourner le bouton à nervures blanches dans le sens horaire (C.W.). Pour diminuer la pression, tourner le bouton dans le sens anti-horaire (C.C.W.). Utiliser le centre de l'anneau noir comme indicateur.

3. Lorsque la marmite est vide et complètement refroidie, faire un by-pass du thermostat en déplaçant le fil de la borne simple vers la borne double du thermostat. Mettre la marmite en marche.

4. On devrait atteindre une pression maximum de 35 psi (psi = lb/po^2) (vérifier le manomètre sur le panneau avant) sans que la soupape de sûreté ne s'ouvre. La pression de la marmite peut s'élever encore de 3 ou 4 psi, même si les brûleurs sont éteints.

5. La soupape de sûreté ne devrait pas s'ouvrir quand la marmite a atteint une pression de 40 psi (psi = lb/po^2) : le réglage de l'interrupteur de pression est donc satisfaisant.

6. Si la soupape de sûreté s'ouvre, il faut réduire le réglage de l'interrupteur de pression et refroidir entièrement la marmite en faisant circuler de l'eau froide à l'intérieur et ensuite, répéter les étapes 3 à 6.

6.0 SERVICE (Suite)

7. Si la pression dans la marmite est en-dessous de 30 psi (psi = lb/po^2) lorsque les brûleurs s'éteignent, il faut augmenter le réglage de l'interrupteur de pression, refroidir entièrement la marmite en faisant circuler de l'eau froide à l'intérieur. Ensuite, répéter les étapes 3 à 7.

8. Lorsque les réglages sont complétés, déplacez le fil de la borne court-circuitée (by-pass) et remettez-le sur la borne appropriée. Ensuite, remettre en place le panneau de façade.

POUR AJOUTER DE L'EAU

Il peut s'avérer nécessaire de remettre de l'eau dans la chambre de vapeur lorsque l'interrupteur de bas niveau d'eau s'allume. Veuillez procéder ainsi :

1. L'appareil doit être fermé et complètement refroidi.

2. Pour référence, la quantité totale d'eau distillée contenue dans chaque modèle et la quantité à rajouter dans les conditions de bas niveau d'eau apparaissent ci-dessous :

Modèle	Quantité totale d'eau distillée	Quantité d'eau à rajouter dans des conditions de bas niveau d'eau
GL-20E	6 gallons	135 fl. oz. (4 L)
GL-30E, GL-40E	9 gallons	236 fl. oz. (7 L)
GL-60E	12 gallons	338 fl. oz. (10 L)

RÉTABLISSEMENT DU VACUUM :

Quand la marmite est complètement froide, l'indicateur du manomètre situé dans le panneau de contrôle avant devrait se situer dans la zone verte et indiquer un vacuum de 25 à 30 pouces de colonne de mercure (M.C.). Si, pour quelque raison que ce soit, le vacuum n'est pas dans la zone verte, il doit être rétabli.

La marmite étant complètement vide, placer le bouton du thermostat à la température maximale. Lorsque le manomètre atteint 20 psi (psi = lb/po^2), placer le thermostat à ARRÊT (OFF), ouvrir la soupape de sûreté jusqu'à ce que le manomètre indique 1 psi, ensuite relâcher rapidement le levier. Cette opération a pour but d'enlever l'air, de sorte que l'appareil devrait retrouver ses performances normales.

6.0 SERVICE (Suite)

RÉTABLISSEMENT DU VACUUM (Suite)

Si la marmite ne réussit pas à maintenir son vacuum après plusieurs tentatives pour le rétablir, on devra effectuer des vérifications plus approfondies. Vérifier si la soupape de sûreté fuit, vérifier s'il y a des fuites dans la plomberie de la soupape de sûreté ou des fuites dans les tubes de cuivre menant à l'interrupteur de pression ou dans les raccords du manomètre ou du thermostat.

FUSIBLES DU CIRCUIT DE CONTRÔLE

Le circuit de contrôle est protégé par un fusible de 3 ampères situé à l'intérieur du panneau de contrôle, côté supérieur droit au-dessus du transformateur.

Si l'appareil refuse de se mettre en marche, vérifiez d'abord ce fusible en l'enlevant et ensuite remplacez-le ou vérifiez-le à l'aide d'un appareil d'essai de continuité électrique. Si le fusible est bon, vérifiez le panneau coupe-circuit principal d'alimentation électrique, lequel devrait être à l'extérieur de la marmite.

6.0 SERVICE CONVERSION ENTRE LE GAZ NATUREL ET LE GAZ PROPANE

AVERTISSEMENT : Des risques potentiels de feu ou d'explosion peuvent causer des dommages matériels, des blessures graves et même la mort.

1. Ne jamais essayer d'utiliser un contrôle de gaz ajusté pour le gaz naturel, avec du gaz propane; ni utiliser un contrôle de gaz ajusté pour le gaz propane, avec du gaz naturel.

2. Lorsque vous effectuez une conversion, les orifices du brûleur et de la veilleuse DOIVENT être changés pour se conformer aux spécifications du fabricant de l'appareil.

Les contrôles de gaz standards ou "slow-opening" peuvent être convertis d'un gaz à un autre. Pour convertir du gaz naturel au gaz propane, utiliser la trousse de conversion gaz propane 393691 fournie avec le contrôle de gaz VR8304M. Pour convertir du gaz propane au gaz naturel, utiliser la trousse de conversion gaz naturel 394588 (commander séparément). On ne peut pas convertir les contrôles de gaz du type à ouverture graduelle (step-opening gas valve).

Pour convertir à partir d'un gaz à un autre gaz :

1. Fermer ARRÊT (OFF) l'alimentation de gaz principale de l'appareil.

2. Enlever la vis d'assemblage (cap screw), et la vis de réglage du régulateur. Voir Figure 1.

3. Enlever le ressort existant.

4. Insérer le ressort de remplacement avec le côté conique pointant vers le bas. Voir Figure 2.

5. Installer la nouvelle vis de plastique pour le réglage du régulateur de pression de façon à ce que le dessus de la vis soit égal (de niveau) avec le dessus du régulateur. Tourner la vis de réglage du régulateur de pression dans le sens horaire (C.W.) en effectuant 6 tours complets. Ceci procure un ajustement préliminaire d'environ 10.0 po. colonne d'eau (W.C.) (2.5 kPa) pour le régulateur gaz propane (L.P.) et 3.5 po. colonne d'eau (W.C.) (0.9 kPa) pour le régulateur gaz naturel.

6. Vérifier le réglage du régulateur avec un manomètre, ou en chronométrant le compteur de gaz.

7. Installer la nouvelle vis d'assemblage (cap screw).

8. Apposer une étiquette de conversion sur le contrôle.

9. Installer le contrôle et l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant de l'appareil.

6.0 SERVICE (Suite)

CONVERSION ENTRE LE GAZ NATUREL ET LE GAZ PROPANE (Suite)

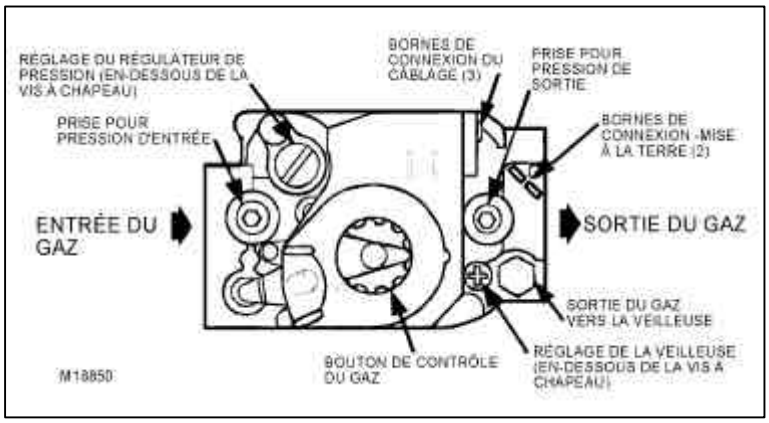

RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION (EN-DESSOUS DE LA VIS À CHAPEAU)
BORNES DE CONNEXION DU CÂBLAGE (3)
PRISE POUR PRESSION DE SORTIE
PRISE POUR PRESSION D'ENTRÉE
BORNES DE CONNEXION - MISE À LA TERRE (2)
ENTRÉE DU GAZ
SORTIE DU GAZ
SORTIE DU GAZ VERS LA VEILLEUSE
BOUTON DE CONTRÔLE DU GAZ
RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE (EN-DESSOUS DE LA VIS À CHAPEAU)
M18850

Figure 1
Vue de dessus de la soupape de contrôle du gaz.

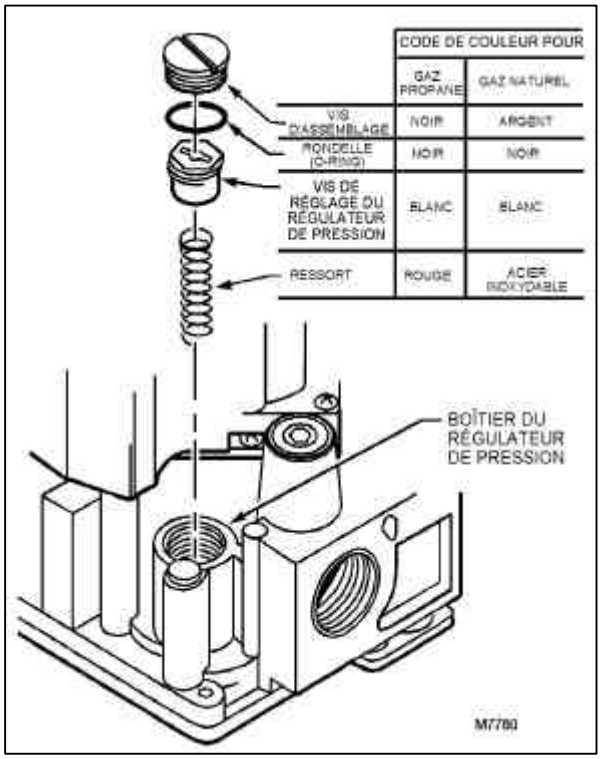


Figure 2
Installation de la trousse de conversion dans le boîtier du régulateur de pression.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES À VÉRIFIER
L'appareil ne se met pas en marche.	- L'interrupteur électrique est fermé.
	- L'appareil n'est pas branché.
	- L'alimentation électrique principale est fermée.
	- Module électronique défectueux.
	- Contrôle de bas niveau d'eau défectueux.
	- Module d'allumage défectueux.
	- Veilleuse défectueuse (allumage par intermittence).
	- Le fusible dans l'appareil est grillé.
L'appareil se met en marche électriquement, mais ne chauffe pas.	- Un arrêt complet est survenu.
	- Le thermostat n'est pas en marche.
	- La soupape de contrôle du gaz est fermée.
	- Alimentation principale de gaz fermée.
	- Niveau d'eau trop bas.
	- Thermostat défectueux.
	- Interrupteur de pression défectueux.
	- Soupape de contrôle du gaz défectueuse.
	- Module d'allumage défectueux.
	- Câble d'allumage défectueux.
	- Veilleuse défectueuse (allumage par intermittence).
	- Contrôle de gaz défectueux.

DÉPANNAGE : (Suite)	
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES À VÉRIFIER
Flamme qui roule excessivement à l'ignition, avec dépôts de carbone.	- Appareil au gaz naturel fonctionnant au gaz propane.
	- Pression de gaz excessive.
	- Orifice du mauvais diamètre.
	- Régulateur de pression défectueux (contrôle du gaz).
Préchauffage lent et récupération lente.	- Appareil au gaz propane fonctionnant au gaz naturel.
	- Pression du gaz trop basse.
	- Orifice du mauvais diamètre.
	- Perte de vacuum.
	- Régulateur de pression défectueux (contrôle du gaz).
L'appareil s'arrête continuellement (lockout).	- Réglage trop bas du gaz de la veilleuse.
	- Courants d'air excessifs.
	- Vapeur excessive en-dessous de l'appareil pendant le fonctionnement ou le nettoyage.
	- Transformateur défectueux.
	- Module électronique défectueux.
	- Câble d'allumage défectueux.
	- Module d'allumage défectueux.
	- Soupape de contrôle du gaz défectueuse.